

**Secundair volwassenenonderwijs**  
**STUDIEGEBIED**  
**HUISHOUDELIJK ONDERWIJS**

**Opleiding**  
**Koken**  
**AO HU 006**



## Inhoud

1	Opleiding .....	3
1.1	Relatie opleiding – referentiekader .....	3
1.2	Inhoud .....	3
1.3	Certificering .....	3
1.4	Niveau .....	3
1.5	Duur .....	3
1.6	Plaats van de opleiding in het studiegebied .....	3
1.7	Modules .....	4
1.8	Leertraject .....	4
1.9	Sleutelvaardigheden .....	5
2	Basiscompetenties .....	6
2.1	Algemene competenties .....	6
2.2	Vorbereiding .....	6
2.3	Bereidingen .....	6
2.4	Afwerking en presentatie .....	8
3	Modules van de opleiding .....	9
3.1	Module Basis koken (M HU G 045) .....	9
3.1.1	Situering van de module in de opleiding .....	9
3.1.2	Instapvereisten voor de module .....	9
3.1.3	Studieduur .....	9
3.1.4	Basiscompetenties .....	9
3.2	Module Lekker voor alledag (M HU 063) .....	10
3.2.1	Situering van de module in de opleiding .....	10
3.2.2	Instapvereisten voor de module .....	10
3.2.3	Studieduur .....	10
3.2.4	Basiscompetenties .....	10
3.3	Module Trendy koken (M HU 064) .....	11
3.3.1	Situering van de module in de opleiding .....	11
3.3.2	Instapvereisten voor de module .....	11
3.3.3	Studieduur .....	11
3.3.4	Basiscompetenties .....	11
3.4	Module Aangepast koken (M HU G 046) .....	12
3.4.1	Situering van de module in de opleiding .....	12
3.4.2	Instapvereisten voor de module .....	12
3.4.3	Studieduur .....	12
3.4.4	Basiscompetenties .....	12
3.5	Module Gastvrij koken (M HU 065) .....	13
3.5.1	Situering van de module in de opleiding .....	13
3.5.2	Instapvereisten voor de module .....	13
3.5.3	Studieduur .....	13
3.5.4	Basiscompetenties .....	13
3.6	Module Bakken (M HU 066) .....	14
3.6.1	Situering van de module in de opleiding .....	14
3.6.2	Instapvereisten voor de module .....	14
3.6.3	Studieduur .....	14
3.6.4	Basiscompetenties .....	14



## 1 Opleiding

### 1.1 Relatie opleiding – referentiekader

De opleiding **Koken** behoort tot het studiegebied HUISHOUDELIJK ONDERWIJS en betreft het aanleren van huishoudelijke vaardigheden die bijdragen tot het maatschappelijk functioneren en de zelfontplooiing.

Competenties die in deze opleiding aan bod komen, worden afgeleid uit de competenties die aan bod komen in een opleiding als 'Hulpkok', maar hebben duidelijk geen beroepsgericht karakter.

Na het succesvol beëindigen is de cursist dan ook geen (hulp)kok, maar beschikt hij over de competenties om op een gezonde en hygiënische manier om te gaan met grondstoffen in de keuken en beheerst hij verschillende kook- en baktechnieken binnen een huishoudelijke omgeving.

Aanvankelijk werkt de cursist vooral onder begeleiding, later in het traject werkt hij meer zelfstandig.

### 1.2 Inhoud

In deze opleiding worden diverse kook- en baktechnieken aangeleerd. Na het beëindigen van deze opleiding kan de cursist voor een maaltijd zorgen in het dagelijkse gebruik.

Daarnaast is er aandacht voor het meer familiaal feestelijk gebruik van kook- en presentatietechnieken bij specifieke gelegenheden zoals feestdagen, verjaardagen enz.

### 1.3 Certificering

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

Deze opleiding leidt tot het certificaat KOKEN.

### 1.4 Niveau

De opleiding situeert zich op het niveau secundair volwassenenonderwijs

### 1.5 Duur

De opleiding **Koken** omvat in totaal 480 lestijden.

### 1.6 Plaats van de opleiding in het studiegebied

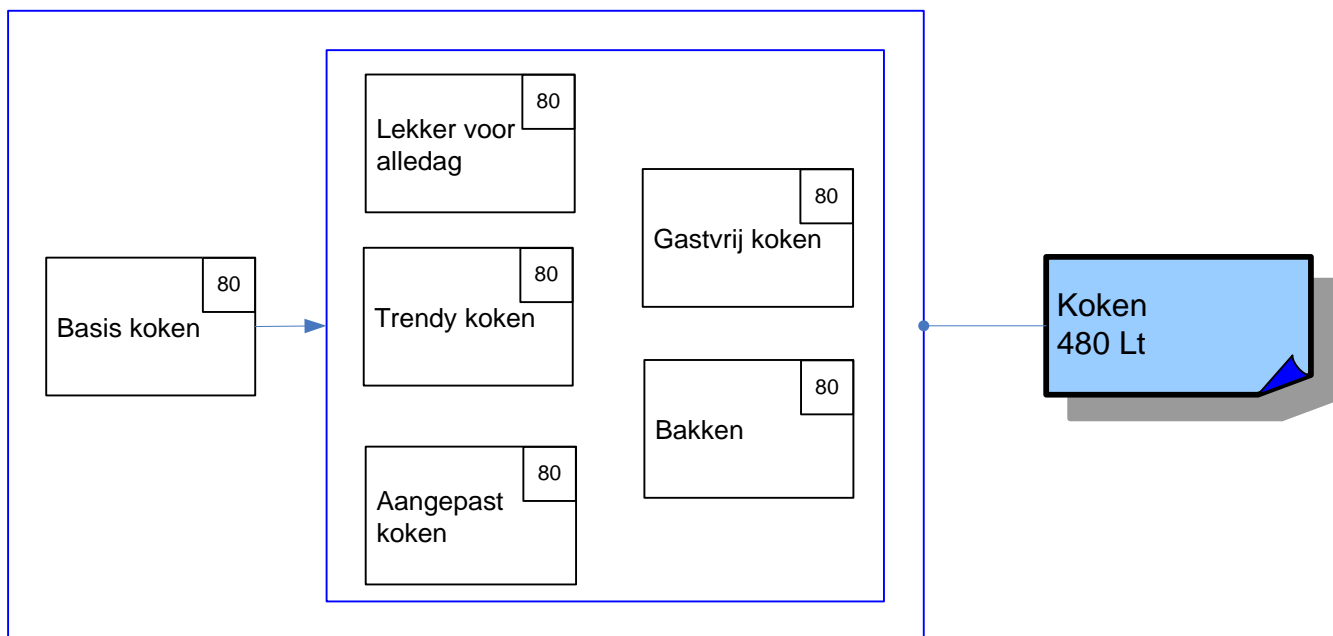
Nr.	Opleidingen	Code	Lestijden	Referentiekader	Reglementering
1	Naaien	AO HU 002	840		
2	Huishoudhulp	BO HU 004	340	Competentfiche K130401	
3	Decoratief in de woning	AO HU 005	720		
4	Koken	AO HU 006	480		



### 1.7 Modules

Naam	Code	Lestijden
Basis koken	M HU G 045	80 Lt
Lekker voor alledag	M HU 063	80 Lt
Trendy koken	M HU 064	80 Lt
Aangepast koken	M HU G 046	80 Lt
Gastvrij koken	M HU 065	80 Lt
Bakken	M HU 066	80 Lt

### 1.8 Leertraject





## 1.9 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Contactvaardigheid	In staat zijn om contact te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvattingen en achtergrond).	SV06
Creativiteit	In staat zijn om persoonlijke ideeën en oplossingen te bedenken en uit te voeren.	SV07
Een werkplan kunnen maken	In staat zijn om op systematische wijze te beslissen welke stappen men bij de uitvoering van een taak zal zetten.	SV10
Kritische ingesteldheid	In staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, de haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling in te nemen.	SV15
Leergierigheid	In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV19
Planmatig denken	In staat zijn op methodische wijze over een opgave of probleem te redeneren.	SV22
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV30
Zelfvertrouwen	In staat zijn om een taak aan te pakken vanuit geloof in eigen kennen en kunnen.	SV33
Zin voor initiatief	In staat zijn om problemen en taken aan te pakken zonder dat het gevraagd wordt of de omstandigheden ertoe dwingen.	SV34
Zin voor samenwerking	In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken.	SV35



## 2 Basiscompetenties

### 2.1 Algemene competenties

Code	Basiscompetenties
	De cursist kan
HU 006 BC 001	keukenuitrusting, klein materieel en toestellen benoemen, gebruiken en onderhouden.
HU 006 BC 002	voedingsmiddelen verantwoord kiezen.
HU 006 BC 003	voedingsmiddelen verantwoord, onder meer met inachtneming van hoeveelheid, seizoen en prijs, gebruiken en verbruiken.
HU 006 BC 004	voedsel stockeren en bewaren.
HU 006 BC 005	kenmerken van de te verwerken grondstoffen zoals de herkomst, voedingswaarde, verteerbaarheid, gebruik, soorten bewaring korte en lange termijn benoemen.
HU 006 BC 006	de veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht te nemen conform de wettelijke bepalingen.
HU 006 BC 007	met een voedingsmiddelentabel werken.
HU 006 BC 008	de actieve voedingsdriehoek gebruiken.
HU 006 BC 009	vervangproducten benoemen en gebruiken.

### 2.2 Voorbereiding

Code	Basiscompetenties
	De cursist kan
HU 006 BC 010	de werkzaamheden organiseren.
HU 006 BC 011	hoeveelheden afmeten en wegen.
HU 006 BC 012	groenten reinigen en versnijden.
HU 006 BC 013	fruit reinigen en versnijden.
HU 006 BC 014	de grondstoffen voor de basisbereidingen reinigen en panklaar maken.
HU 006 BC 015	vlees panklaar maken.
HU 006 BC 016	gevogelte panklaar maken.
HU 006 BC 017	vis reinigen.
HU 006 BC 018	vis panklaar maken.
HU 006 BC 019	vis fileren.
HU 006 BC 020	schaal- en schelpdieren reinigen.
HU 006 BC 021	basisversnijdingen met vlees uitvoeren.
HU 006 BC 022	basisversnijdingen met vis uitvoeren.
HU 006 BC 023	een eenvoudig dagmenu rekening houdend met prijs, seizoen en voedingswaarde opstellen.
HU 006 BC 024	seizoensgebonden feestelijke menu's samenstellen.
HU 006 BC 025	een bestaand recept aan een dieet aanpassen.
HU 006 BC 026	dranken bij de gerechten aanpassen.

### 2.3 Bereidingen

Code	Basiscompetenties
	De cursist kan
HU 006 BC 027	een werkplan volgen.
HU 006 BC 028	de ingrediënten in de juiste volgorde verwerken.



HU 006 BC 029	basiskooktechnieken situeren en uitvoeren, met name koken, braden, stoven, onder meer met toepassing op groente, aardappelen, deegwaren en rijst.
HU 006 BC 030	basiskooktechnieken situeren en uitvoeren, met name het pochieren van eieren en vis en het blancheren van groenten.
HU 006 BC 031	basiskooktechnieken situeren en uitvoeren, met name het frituren van aardappelen en het gratineren van bereide gerechten.
HU 006 BC 032	basiskooktechnieken situeren en uitvoeren, met name het stomen van groenten en vis, het wokken van groenten, vlees en vis en het grillen van vlees en vis.
HU 006 BC 033	kruiden gebruiken.
HU 006 BC 034	verse kruiden gebruiken.
HU 006 BC 035	eenvoudige soepen bereiden.
HU 006 BC 036	soepen bereiden.
HU 006 BC 037	bouillon trekken.
HU 006 BC 038	salades bereiden.
HU 006 BC 039	vlees bereiden.
HU 006 BC 040	gevogelte bereiden.
HU 006 BC 041	vis bereiden.
HU 006 BC 042	schaal- en schelpdieren bereiden.
HU 006 BC 043	groenten bereiden.
HU 006 BC 044	groentegerechten bereiden.
HU 006 BC 045	fruitgerechten bereiden.
HU 006 BC 046	aardappelen bereiden.
HU 006 BC 047	aardappelgerechten bereiden.
HU 006 BC 048	rijst bereiden.
HU 006 BC 049	rijstgerechten bereiden.
HU 006 BC 050	deegwaren bereiden.
HU 006 BC 051	pastagerechten bereiden.
HU 006 BC 052	trendy werken met ten minste 5 van volgende voedingsmiddelen: <ul style="list-style-type: none"><li>➤ vis</li><li>➤ vlees</li><li>➤ gevogelte</li><li>➤ rijst</li><li>➤ deegwaren</li><li>➤ groenten</li><li>➤ chocolade</li><li>➤ aardappelen</li><li>➤ fruit</li><li>➤ ...</li></ul>
HU 006 BC 053	trendy werken met Europese gerechten.
HU 006 BC 054	trendy werken met niet-Europese gerechten.
HU 006 BC 055	vis in feestelijke maaltijden verwerken.
HU 006 BC 056	vlees in feestelijke maaltijden verwerken.
HU 006 BC 057	schaal- en schelpdieren in feestelijke maaltijden verwerken.



HU 006 BC 058	ten minste 3 van volgende voedingsmiddelen in feestelijke maaltijden verwerken: <ul style="list-style-type: none"><li>➤ gevogelte</li><li>➤ rijst</li><li>➤ deegwaren</li><li>➤ groenten</li><li>➤ chocolade</li><li>➤ aardappelen</li><li>➤ fruit</li><li>➤ ...</li></ul>
HU 006 BC 059	eenvoudige koude sausen bereiden.
HU 006 BC 060	eenvoudige warme sausen bereiden.
HU 006 BC 061	sausen die bij het gerecht passen, bereiden.
HU 006 BC 062	eenvoudige desserts met zuivelproducten bereiden.
HU 006 BC 063	eenvoudige desserts met fruit bereiden.
HU 006 BC 064	eenvoudige desserts met deeg bereiden.
HU 006 BC 065	desserts bereiden.
HU 006 BC 066	bereid ijs in dessert verwerken.
HU 006 BC 067	een eenvoudige dagschotel bereiden.
HU 006 BC 068	koude schotels bereiden.
HU 006 BC 069	eenvoudige hartige gerechten bereiden.
HU 006 BC 070	een eenvoudig koud buffet bereiden.
HU 006 BC 071	mousses bereiden.
HU 006 BC 072	pasteien bereiden.
HU 006 BC 073	diverse degen bereiden.
HU 006 BC 074	diverse degen verwerken.
HU 006 BC 075	eenvoudig gebak bereiden.
HU 006 BC 076	chocolade verwerken.
HU 006 BC 077	brood bereiden.
HU 006 BC 078	taarten bereiden.
HU 006 BC 079	vullingen bereiden.
HU 006 BC 080	eenvoudige aperitiefhapjes bereiden.
HU 006 BC 081	aperitiefhapjes bereiden.

## 2.4 Afwerking en presentatie

Code	Basiscompetenties
	De cursist kan
HU 006 BC 082	gerechten op smaak brengen.
HU 006 BC 083	gebak afwerken.
HU 006 BC 084	flamberen.
HU 006 BC 085	gerechten decoratief schikken.
HU 006 BC 086	de tafel volgens de regels van de etiquette dekken.
HU 006 BC 087	volgens de regels opdienen en afdienen.
HU 006 BC 088	gastvrij onthalen.





### 3 **Modules van de opleiding**

#### 3.1 **Module Basis koken (M HU G 045)**

##### 3.1.1 **Situering van de module in de opleiding**

In deze module leert de cursist elementaire kooktechnieken uit te voeren. Hij bereidt gerechten uit de dagelijkse keuken.

##### 3.1.2 **Instapvereisten voor de module**

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

##### 3.1.3 **Studieduur**

80 Lt

##### 3.1.4 **Basiscompetenties**

<b>Module Basis koken</b>	<b>Code</b>
De cursist kan	
keukenuitrusting, klein materieel en toestellen benoemen, gebruiken en onderhouden.	HU 006 BC 001
voedingsmiddelen verantwoord kiezen.	HU 006 BC 002
voedingsmiddelen verantwoord, onder meer met inachtneming van hoeveelheid, seizoen en prijs, gebruiken en verbruiken.	HU 006 BC 003
voedsel stockeren en bewaren.	HU 006 BC 004
kenmerken van de te verwerken grondstoffen zoals de herkomst, voedingswaarde, verteerbaarheid, gebruik, soorten bewaring korte en lange termijn, benoemen.	HU 006 BC 005
de veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen conform de wettelijke bepalingen.	HU 006 BC 006
de actieve voedingsdriehoek gebruiken.	HU 006 BC 008
de werkzaamheden organiseren.	HU 006 BC 010
hoeveelheden afmeten en wegen.	HU 006 BC 011
groenten reinigen en versnijden.	HU 006 BC 012
fruit reinigen en versnijden.	HU 006 BC 013
de grondstoffen voor de basisbereidingen reinigen en panklaar maken.	HU 006 BC 014
vlees panklaar maken.	HU 006 BC 015
gevogelte panklaar maken.	HU 006 BC 016
vis panklaar maken.	HU 006 BC 018
schaal- en schelpdieren reinigen.	HU 006 BC 020
basisversnijdingen met vlees uitvoeren.	HU 006 BC 021
basisversnijdingen met vis uitvoeren.	HU 006 BC 022
basiskooktechnieken situeren en uitvoeren, met name koken, braden, stoven, onder meer met toepassing op groente, aardappelen, deegwaren en rijst.	HU 006 BC 029
kruiden gebruiken.	HU 006 BC 033
groenten bereiden.	HU 006 BC 043
aardappelen bereiden.	HU 006 BC 046
rijst bereiden.	HU 006 BC 048
deegwaren bereiden.	HU 006 BC 050



## 3.2 Module Lekker voor alledag (M HU 063)

### 3.2.1 Situering van de module in de opleiding

In deze module leert de cursist een dagmenu bestaande uit een soep, een hoofdgerecht en een dessert bereiden. Hij maakt hierbij gebruik van eenvoudige kooktechnieken.

### 3.2.2 Instapvereisten voor de module

De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module “*Basis koken*” of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

### 3.2.3 Studieduur

80 Lt

### 3.2.4 Basiscompetenties

Module Lekker voor alledag	Code
De cursist kan	
de veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht te nemen conform de wettelijke bepalingen.	HU 006 BC 006
de actieve voedingsdriehoek gebruiken.	HU 006 BC 008
vis reinigen.	HU 006 BC 017
een eenvoudig dagmenu rekening houdend met prijs, seizoen en voedingswaarde opstellen.	HU 006 BC 023
een werkplan volgen.	HU 006 BC 027
de ingrediënten in de juiste volgorde verwerken.	HU 006 BC 028
basiskooktechnieken situeren en uitvoeren, met name het pochieren van eieren en vis en het blancheren van groenten.	HU 006 BC 030
basiskooktechnieken situeren en uitvoeren, met name het frituren van aardappelen en het gratineren van bereide gerechten.	HU 006 BC 031
verse kruiden gebruiken.	HU 006 BC 034
eenvoudige soepen bereiden.	HU 006 BC 035
salades bereiden.	HU 006 BC 038
vlees bereiden.	HU 006 BC 039
gevogelte bereiden.	HU 006 BC 040
vis bereiden.	HU 006 BC 041
schaal- en schelpdieren bereiden.	HU 006 BC 042
eenvoudige koude sausen bereiden.	HU 006 BC 059
eenvoudige warme sausen bereiden.	HU 006 BC 060
eenvoudige desserts met zuivelproducten bereiden.	HU 006 BC 062
eenvoudige desserts met fruit bereiden.	HU 006 BC 063
eenvoudige desserts met deeg bereiden.	HU 006 BC 064
koude schotels bereiden.	HU 006 BC 068
eenvoudige hartige gerechten bereiden.	HU 006 BC 069
gerechten op smaak brengen.	HU 006 BC 082



### 3.3 Module Trendy koken (M HU 064)

#### 3.3.1 Situering van de module in de opleiding

In deze module leert de cursist een volledig menu bereiden. Traditionele gerechten worden in deze module vervangen door hedendaagse gerechten die aansluiten bij de trends. Voedingsmiddelen, smaakmakers en kruiden worden verwerkt in hedendaagse gerechten. De cursist maakt hierbij gebruik van diverse kooktechnieken.

#### 3.3.2 Instapvereisten voor de module

De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module “*Basis koken*” of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

#### 3.3.3 Studieduur

80 Lt

#### 3.3.4 Basiscompetenties

Module Trendy koken	Code
De cursist kan	
Kenmerken van de te verwerken grondstoffen, zoals de herkomst, voedingswaarde, verteerbaarheid, gebruik, soorten bewaring korte en lange termijn benoemen.	HU 006 BC 005
de veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht te nemen conform de wettelijke bepalingen.	HU 006 BC 006
met een voedingsmiddelentabel werken.	HU 006 BC 007
een werkplan volgen.	HU 006 BC 027
de ingrediënten in de juiste volgorde verwerken.	HU 006 BC 028
basiskooktechnieken situeren en uitvoeren, met name het stomen van groenten en vis, het wokken van groenten, vlees en vis en het grillen van vlees en vis.	HU 006 BC 032
verse kruiden gebruiken.	HU 006 BC 034
trendy werken met ten minste 5 van volgende voedingsmiddelen: <ul style="list-style-type: none"><li>➤ vis</li><li>➤ vlees</li><li>➤ gevogelte</li><li>➤ rijst</li><li>➤ deegwaren</li><li>➤ groenten</li><li>➤ chocolade</li><li>➤ aardappelen</li><li>➤ fruit</li><li>➤ ...</li></ul>	HU 006 BC 052
trendy werken met Europese gerechten.	HU 006 BC 053
trendy werken met niet-Europese gerechten.	HU 006 BC 054
sausen die bij het gerecht passen, bereiden.	HU 006 BC 061
eenvoudige aperitiefhapjes bereiden.	HU 006 BC 080
gerechten op smaak brengen.	HU 006 BC 082



### 3.4 Module Aangepast koken (M HU G 046)

#### 3.4.1 Situering van de module in de opleiding

In deze module zijn zoutarm, suikerarm, vegetarisch, vetarm,... criteria die het aanpassen van het menu bepalen. Maatschappelijke trends en doelgroep zorgen voor klemtonen in het uitwerken van bereidingen, gerechten en menu's. De cursist maakt hierbij gebruik van diverse kooktechnieken.

#### 3.4.2 Instapvereisten voor de module

De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module "Basis koken" of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

#### 3.4.3 Studieduur

80 Lt

#### 3.4.4 Basiscompetenties

Module Aangepast koken	Code
De cursist kan	
voedingsmiddelen verantwoord kiezen.	HU 006 BC 002
kenmerken van de te verwerken grondstoffen, zoals de herkomst, voedingswaarde, verteerbaarheid, gebruik, soorten bewaring korte en lange termijn benoemen.	HU 006 BC 005
de veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht te nemen conform de wettelijke bepalingen.	HU 006 BC 006
met een voedingsmiddelentabel werken.	HU 006 BC 007
vervangproducten benoemen en gebruiken.	HU 006 BC 009
vis reinigen.	HU 006 BC 017
een eenvoudig dagmenu rekening houdend met prijs, seizoen en voedingswaarde opstellen.	HU 006 BC 023
een bestaand recept aan een dieet aanpassen.	HU 006 BC 025
een werkplan volgen.	HU 006 BC 027
de ingrediënten in de juiste volgorde verwerken.	HU 006 BC 028
verse kruiden gebruiken.	HU 006 BC 034
soepen bereiden.	HU 006 BC 036
bouillon trekken.	HU 006 BC 037
salades bereiden.	HU 006 BC 038
groentegerechten bereiden.	HU 006 BC 044
fruitgerechten bereiden.	HU 006 BC 045
aardappeltgerechten bereiden.	HU 006 BC 047
rijstgerechten bereiden.	HU 006 BC 049
pastagerechten bereiden.	HU 006 BC 051
sausen die bij het gerecht passen, bereiden.	HU 006 BC 061
desserten bereiden.	HU 006 BC 065
een eenvoudige dagschotel bereiden.	HU 006 BC 067
koude schotels bereiden.	HU 006 BC 068
mousses bereiden.	HU 006 BC 071
gerechten op smaak brengen.	HU 006 BC 082



### 3.5 Module Gastvrij koken (M HU 065)

#### 3.5.1 Situering van de module in de opleiding

In deze module leert de cursist een menu bereiden in functie van bepaalde gelegenheden m.n. familiebijeenkomst –feestjes, bijzondere feestdagen in huiselijke kring, .... Hij maakt hierbij gebruik van diverse kooktechnieken. Daarnaast leert hij de regels van gastvrijheid en leert hij oog te hebben voor de tafeldienst m.n. tafel schikken, opdienen en afdienen.

#### 3.5.2 Instapvereisten voor de module

De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module “*Basis koken*” of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

#### 3.5.3 Studieduur

80 Lt

#### 3.5.4 Basiscompetenties

Module Gastvrij koken	Code M HU 065
De cursist kan	
de veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht te nemen conform de wettelijke bepalingen.	HU 006 BC 006
de werkzaamheden organiseren.	HU 006 BC 010
hoeveelheden afmeten en wegen.	HU 006 BC 011
vis fileren.	HU 006 BC 019
schaal- en schelpdieren reinigen.	HU 006 BC 020
seizoensgebonden feestelijke menu's samenstellen.	HU 006 BC 024
dranken aan de gerechten aanpassen.	HU 006 BC 026
een werkplan volgen.	HU 006 BC 027
de ingrediënten in de juiste volgorde verwerken.	HU 006 BC 028
verse kruiden gebruiken.	HU 006 BC 034
vis in feestelijke maaltijden verwerken.	HU 006 BC 055
vlees in feestelijke maaltijden verwerken.	HU 006 BC 056
schaal- en schelpdieren in feestelijke maaltijden verwerken.	HU 006 BC 057
ten minste 3 van volgende voedingsmiddelen in feestelijke maaltijden verwerken:	HU 006 BC 058
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ gevogelte</li> <li>➤ rijst</li> <li>➤ deegwaren</li> <li>➤ groenten</li> <li>➤ chocolade</li> <li>➤ aardappelen</li> <li>➤ fruit</li> <li>➤ ...</li> </ul>	
sausen die bij het gerecht passen, bereiden.	HU 006 BC 061
bereid ijs in dessert verwerken.	HU 006 BC 066
een eenvoudig koud buffet bereiden.	HU 006 BC 070
mousses bereiden.	HU 006 BC 071
pasteien bereiden.	HU 006 BC 072
diverse degen bereiden.	HU 006 BC 073
diverse degen verwerken.	HU 006 BC 074
vullingen bereiden.	HU 006 BC 079



aperitiefhapjes bereiden.	HU 006 BC 081
gerechten op smaak brengen.	HU 006 BC 082
flamberen.	HU 006 BC 084
gerechten decoratief schikken.	HU 006 BC 085
de tafel volgens de regels van de etiquette dekken.	HU 006 BC 086
volgens de regels opdienen en afdienen.	HU 006 BC 087
gastvrij onthalen.	HU 006 BC 088

### 3.6 Module Bakken (M HU 066)

#### 3.6.1 Situering van de module in de opleiding

In deze module leert de cursist diverse degen en vullingen bereiden en verwerken. Hij maakt hierbij gebruik van diverse technieken.

#### 3.6.2 Instapvereisten voor de module

De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module “Basis koken” of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

#### 3.6.3 Studieduur

80 Lt

#### 3.6.4 Basiscompetenties

Module Bakken	Code M HU 066
De cursist kan	
kenmerken van de te verwerken grondstoffen, zoals de herkomst, voedingswaarde, verteerbaarheid, gebruik, soorten bewaring korte en lange termijn benoemen.	HU 006 BC 005
de veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht te nemen conform de wettelijke bepalingen.	HU 006 BC 006
de werkzaamheden organiseren.	HU 006 BC 010
hoeveelheden afmeten en wegen.	HU 006 BC 011
een werkplan volgen.	HU 006 BC 027
de ingrediënten in de juiste volgorde verwerken.	HU 006 BC 028
eenvoudige hartige gerechten bereiden.	HU 006 BC 069
mousses bereiden.	HU 006 BC 071
diverse degen bereiden.	HU 006 BC 073
diverse degen verwerken.	HU 006 BC 074
eenvoudig gebak bereiden.	HU 006 BC 075
chocolade verwerken.	HU 006 BC 076
brood bereiden.	HU 006 BC 077
taarten bereiden.	HU 006 BC 078
vullingen bereiden.	HU 006 BC 079
gebak afwerken.	HU 006 BC 083